En nuestra carta, queremos ofreceros "platos caprichosos" donde el producto de temporada este siempre presente.

– Mª Eugenia

Entrantes

Plato de Jamón ibérico (cortado a mano) "Cinco Jotas" con pan de cristal y "tumaca"

29.00 €

Foie "mi- cuit", dulces (higos y cereza negra y al oporto) y pan de pasas

26.00 €

Croquetas caseras de jamón ibérico (8 unidades)

Alcachofas de "Tudela" y cardo con almejas en salsa verde

26.00 €

Mariscos

Ensalada de bogavante con alioli de su coral

Arroz de carabinero, chipirones, vieira y almejas

Almejas a la marinera

26.00 €

Crujiente de langostinos (6 unidades)

Pescados

Kokotxas de merluza al pil-pil

Lomo de merluza en salsa verde con "kokotxas" y almejas

29.00 €

Txipirones en su tinta al estilo tradicional

25.00 €

Atún rojo "Balfego" con confitura de tomate y emulsión de "piparras"

Carnes

Solomillo de vaca gallega asado con foie fresco a la plancha

32.00 €

Cochinillo "Pio" navarro asado con puré ligero de patata

31.00 €

Cordero lechal asado a baja temperatura con puré ligero de patata

31.00 €

Pichón de "Bresse" en "dos cocciones" con avena crujiente y ciruelas

7xuletón de vaca "Premium" (1 kilo) "Okelan" con pimientos y patatas

62.00 €



Tatín de manzana asada y su helado	12.00 €
Torrija con crema caramelizada con helado	11.00 €
Bizcocho fluido de chocolate con helado	11.00 €
Milhojas de hojaldre caliente con crema pastelera y helado de vainilla	11.00 €
Nuestra tarta de queso horneada	11.00€
Nuestro tiramisú	10.00€
Sorbete de naranja sanguina/limón	8.00€
Mamia de "Ultzama" con nueces y miel	8.00€
Café irlandés / escocés	10.00€
Copita de vino dulce "Ochoa"	6.00€
Copita de vino dulce "Pedro Ximenez"	7.00 €
Copita de fondillón "vino generoso" D.O.P	15.00 €